



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

İRMİK HELVASI

300 gram irmik
100 gram tereyağı
50 gram file badem
200 gram toz şeker
250 mililitre yağsız süt
200 mililitre su
1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi

İrmik, tereyağı ve bademleri 15 dakika kadar kısık ateşte kavurun. Bu sırada ayrı bir tencerede süt, su, şeker ve limon kabuğu rendesini kaynama noktasına gelinceye kadar ısıtın. İrmikleri kavurduktan sonra şeker, süt, su karışımı ile karıştırın. 5 dakika sonra ateşten indirin ve yaklaşık 40-45 dakika kadar demlenmeye bırakın. Demlenme esnasında, kapağın altına kuru bir bez veya havlu kağıt koyarsanız buharı çeker ve demlenme daha hızlı olur. Arzuya göre toz tarçın veya tarçın çubuğu ile süsleyerek servis yapabilirsiniz.

